

Polnische Pierogi mit Sauerkraut-Pilz-Füllung

Zutaten für ca. 70 Stück:

- Für den Teig:
- 500 g Mehl
- 1 Eigelb
- heißes Wasser
- Für die Füllung:
- 500 g Sauerkraut
- 50 g Pilze, getrocknet
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl

Zubereitungszeit:

- ca. 90 Minuten Stunde (zzgl. Quellzeit für die Pilze sowie Kochzeit für das Kraut und die Piroggen)

Und so wird's gemacht:

1. Damit die Füllung so aromatisch wie möglich wird, sollten Sie am besten schon am Vortag mit der Zubereitung beginnen. Pilze gut abspülen, in einen kleinen Topf geben und kaltes Wasser auffüllen. Das Ganze über Nacht ziehen lassen – wenn die Zeit nicht reicht, sollten es aber mindestens vier Stunden sein.
2. Am Tag der eigentlichen Zubereitung Topf samt Wasser und Pilzen aufsetzen und so lange köcheln lassen, bis die Pilze weich sind. Anschließend durch ein Sieb passieren und sehr, sehr fein hacken. Tipp: Sie können den Sud auch auffangen und für die Zubereitung von Soßen und Suppen aufbewahren.
3. Sauerkraut aus der Verpackung nehmen und gut ausdrücken. Einen Topf voll Wasser aufsetzen und Kraut darin weichkochen. Das beansprucht etwa eine Stunde. Im Anschluss daran Kraut abgießen und gut abtropfen lassen, dann zerkleinern.
4. Zwiebel abziehen und fein hacken.
5. Öl in eine Pfanne geben und Zwiebel darin glasig dünsten. Dann auch die Pilze hinzugeben und leicht anbraten lassen. Zum Schluss das Kraut untergeben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen zwei Minuten braten. Pfanne von der Flamme nehmen und Füllung abkühlen lassen.
6. Nun geht es an die Zubereitung des Teiges. Mehl in eine Schüssel sieben und das Eigelb untermengen. Wasser im Wasserkocher erhitzen und Schluck für Schluck unter den Teig heben. Der Teig hat die perfekte Konsistenz, wenn er weich und flexibel ist, nicht klebt und leichte Luftblasen wirft.
7. Teig in mehrere Portionen abteilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Teigschichten sollten circa 2 mm dick sein. Mit einem Trinkglas Kreise ausstechen. Diesen Vorgang für die restlichen Teigportionen wiederholen. 2 TL der Füllung in die Mitte der ausgestochenen Teigstücke setzen und den Teig so zusammenklappen, dass Halbkreise entstehen. Die Piroggen halten besser, wenn die Ränder beim Zusammendrücken etwas angefeuchtet sind.
8. Einen großen Topf voll Salzwasser aufsetzen und die Pierogi portionsweise kochen. Sobald die Teigwaren an der Wasseroberfläche schwimmen, am besten noch zwei Minuten warten, dann können sie mittels Schaumkelle aus dem dem Topf genommen werden. Dann sind die Piroggen auch schon bereit für den Verzehr. Am besten einfach

mit etwas flüssiger Butter, Schmand, gerösteten Zwiebeln oder frischen Kräutern anrichten.

Piroggen mit Fleisch

Zutaten für ca. 70 Stück:

Für die Füllung:

- ca. 700 g Rindfleisch aus der Rinderbrühe
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- ca. 2 EL Rapsöl

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl
- ca. 300 ml sehr warmes Wasser
- 1 flacher EL Salz

Außerdem:

- Zwiebel oder Frühlingszwiebel
- Öl

Zubereitung:

1. Die Rinderbrühe kochen.
2. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in Öl anbraten.
3. Rinderfleisch aus der Brühe, gebratene Zwiebeln mit Öl durch den Fleischwolf drehen. Dann die Fleischmasse mit einigen Esslöffeln Rinderbrühe befeuchten. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Teig zubereiten. Mehl mit Salz in einer Schüssel vermischen. Mit dem sehr heißen Wasser zu einem glatten Teig verkneten (nicht das ganze Wasser auf einmal nehmen, sondern ein bisschen zurückhalten und lieber nach Bedarf nachgießen). Den Teig gründlich kneten bis er glatt, geschmeidig und nicht klebrig ist. (Er soll mindestens zehn Minuten geknetet werden. Wenn man ihn durchschneidet, sollten kleine Luftbläschen zu sehen sein).
5. Ein Stück von dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen und mit einem Glas runde Kreise ausstechen. (Den Rest des Teiges in einer Schüssel mit einem Küchentuch abdecken, damit er nicht austrocknet).
6. Mit einem Teelöffel die Füllung in die Mitte geben und zusammenfalten, sodass eine halbkreisförmige Teigtasche entsteht. Die Ränder gut zusammendrücken.
7. Die Piroggen auf ein bemehltes Brett oder bemehlte Arbeitsfläche legen und mit einem Küchentuch abdecken. Vorgang auch für den restlichen Teig wiederholen.
8. Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Hitze runterdrehen und die Piroggen portionsweise (nicht zu viele auf einmal) hineingeben und köcheln lassen (gelegentlich mit dem Holzlöffel umrühren). Wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen noch ca. 2 Minuten weiterkochen. Testen, ob sie gar sind. Mit einer Schöpfkelle rausholen. (Die gekochten Piroggen lassen sich im Kühlschrank ca. 3 Tage aufbewahren. Man soll sie aber zuvor im Öl wenden, da sie sonst aneinander kleben).
9. Speck oder Zwiebel in Würfel schneiden, in Öl anbraten und über die Piroggen geben.

Anmerkungen:

- Die Piroggen lassen sich auf Vorrat herstellen und einfrieren. Man kann die ungekochten Piroggen einfrieren oder schon gekochte. Die ungekochten Piroggen auf ein mit Backpapier belegtes Brett nebeneinander legen und einfrieren. Die gefrorenen Piroggen kann man portionsweise in einen Gefrierbeutel packen und im Gefrierfach aufbewahren. Bei Bedarf entnimmt man dann eine Portion aus dem Tiefkühler und gibt sie tiefgefroren ins kochende Wasser.
- Die gerade gekochten Piroggen in die Schüssel mit kaltem Wasser legen und komplett auskühlen lassen. Dann auf einem Sieb gut abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und im Öl wenden, da sie sonst aneinander kleben. In Portionen teilen und in Gefrierbeutel einfrieren. Vor dem Essen, die Piroggen auftauen lassen und dann entweder im Öl in der Pfanne leicht anbraten oder in Dampfgarer/ Mikrowelle/ kochendem Wasser erhitzen.
- Die Füllung kann am Vortag zubereitet werden und hält sich gut im Kühlschrank.